



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:

Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

14.07.2025 bis 18.07.2025 | KW 29

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügelbockwurst Müsliriegel e.g.	Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügelbockwurst Müsliequark 7. g.	Bunte Gemüsesuppe Geflügelbockwurst Müsliriegel e.g.	Bunte Gemüsesuppe 4. Geflügelbockwurst Müsliriegel e.g.
D i e n s t a g	 Putenrahmgulasch a.g. Brühreis Salatteller 7.g.j. Fruchtquark 1.7.e.g.	Putengulasch a. Brühreis Salatteller 7.g.j. Fruchtquark 1.7.e.g.	Putenrahmgulasch a.g. Brühreis Salatteller 7.g.j. Fruchtquark 1.7.e.g.	Putenrahmgulasch a.g. Brühreis Salatteller 7.g.j. Fruchtquark 1.7.e.g.
M i t w o c h	 Fruchtiger Torteliniessalat 1.7.c.g.i.j. Blumenkohl-Käsemedaillon a.g. Vanillepudding g.	Fruchtiger Torteliniessalat Blumenkohl-Käsemedaillon a.g. Diätvanillepudding 7.g.c.	Fruchtiger Torteliniessalat Fischfilet Vanillepudding g.	Fruchtiger Torteliniessalat Blumenkohl-Käsemed.a.g. Vanillepudding g.
D o n n e r s t a g	 Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Salzkartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Jägerfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.	Geflügelfrikadelle 2.3.a.c.j. Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Joghurtbecher 2.3.g.
F r e i t a g	Betriebsausflug	Betriebsausflug	Betriebsausflug	Betriebsausflug

Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende

Kennzeichnungen erforderlich:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert
3. mit Geschmacksverstärker
4. geschwefelt
5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Zucker

Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsleiter zur Verfügung

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| a. Gluten | i. Sellerie |
| b. Krebstiere | j. Senf |
| c. Hühnerlei und Erzeugnisse | k. Sesamsamen |
| d. Fisch | l. Schwefeldioxid und Sulphite |
| e. Erdnüsse | m. Lupinen |
| f. Sojabohnen | n. Weichtiere |
| g. Lactose und Milcherzeugnisse | |
| h. Schalenfrüchte | |

* Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz // Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten LT. LMIV.

Änderungen vorbehalten!



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:

Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

28.07.2025 bis 01.08.2025 | KW 31

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Kartoffelsuppe 4.i. Bockwurst Frisches Obst 5	Kartoffelsuppe 4.i. Bockwurst Frisches Obst 5.	Kartoffelsuppe 4.i. Bockwurst Frisches Obst 5.	Kartoffelsuppe 4.i. Geflügelbockwurst Frisches Obst 5.
D i e n s t a g	 Schweine-Rahm-Gulasch a.g. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Apfelmus 7.	Schweine-Rahm-Gulasch a.g. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Dunstobst	Schweinegulasch Nudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Apfelmus 7.	Putengulasch a.g. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Apfelmus 7.
M i t w o c h	 Eieromelette a.c.e.f.g.h. Rahmspinat a.g. Salzkartoffeln 4. Joghurtspeise 1.2.g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Joghurtspeise 1.2.g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Joghurtspeise 1.2.g.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Joghurtspeise 1.2.g.
D o n n e r s t a g	 Currywurst 7.3.g.j.i. Pommes Salatteller 7.g.j. Mayonnaise 1.7.c.j. Eisspeise 1.g.e.	Rostbratwurst 3.g Pommes Salatteller 7.g.j. Quark-Dip Eisspeise 1.g.e.	Rostbratwurst 3.g.j. Ofen-Kartoffeln 4. Salatteller 7.g.j. Quark- Dip Eisspeise 1.g.e.	Geflügelwurst Pommes Salatteller 7.g.j. Mayonnaise 1.7.c.j. Eisspeise 1.g.e.
F r e i t a g	 Fischfilet Kartoffelsalat 1.7.c.i. Nachtisch	Fischfilet "natur" Kartoffelsalat 1.7.c.i. Nachtisch	Fischfilet "natur" Kartoffelsalat 1.7.c.i. Nachtisch	Fischfilet Kartoffelsalat 1.7.c.i. Nachtisch

Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende

Kenntlichmachungen erforderlich:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert
3. mit Geschmacksverstärker
4. geschwefelt
5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Zucker

Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsleiter zur Verfügung

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| a. Gluten | i. Sellerie |
| b. Krebstiere | j. Senf |
| c. Hühnerlei und Erzeugnisse | k. Sesamsamen |
| d. Fisch | l. Schwefeldioxid und Sulphite |
| e. Erdnüsse | m. Lupinen |
| f. Sojabohnen | n. Weichtiere |
| g. Lactose und Milcherzeugnisse | |
| h. Schalenfrüchte | |

* Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz // Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten LT. LMIV.

Änderungen vorbehalten!



Genuss aus dem Münsterland

Caritaswerkstätten Langenhorst



Ansprechpartner:

Ralf Deckert (Abteilungsleiter)

Tel.: 02551 / 8356 42

Fax: 02551 / 8356 40

e-mail: deckert@cw-l.de

25.08.2025 bis 29.08.2025 | KW 35

Tag	HAUPTGERICHT	SONDERKOSTFORMEN		
	Vollkost	Zucker- verminderte Kost	Leichte-Kost	ohne- Schweinefleisch
M o n t a g	 Hackfleischsause a. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Hackfleischsause a. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Hackfleischsause a. Nudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.	Sojabolognese f.a. Butternudeln c.a.g. Salatteller 7.g.j. Fruchtjoghurt 1.7.2 e.g.
D i e n s t a g	 Gefüllte Zucchini a.g. Brühereis Möhrensalat 7.g. Vanillepudding g.	Gefüllte Zucchini a.g. Brühereis Möhrensalat 7.g. Diätvanillepudding 7.g.c.	Gefüllte Zucchini a.g. Brühereis Möhrensalat 7.g. Vanillepudding g.	Gefüllte Zucchini a.g. Brühereis Möhrensalat 7.g. Vanillepudding g.
M i t w o c h	 Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Karamelcreme g.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Diätpudding 7.g.c.	Bauerneintopf 4. mit Einlage g. Karamelcreme g.	Bauerneintopf 4. Geflügeleinlage Karamelcreme g.
D o n n e r s t a g	 Eieromelette a.c.e.f.g.h. Rahmspinat a.g. Salzkartoffeln 4. Frisches Obst 5	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Frisches Obst 5.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Frisches Obst 5.	Eieromelette a.c.e.f.g.h. Spinat Kartoffeln 4. Frisches Obst 5.
F r e i t a g	 Gulaschsuppe a. Brötchen a. Nachtisch	Gulaschsuppe a. Brötchen a. Nachtisch	Gulaschsuppe a. Brötchen a. Nachtisch	Gulaschsuppe a. Brötchen a. Nachtisch

Gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind folgende

Kenntlichmachungen erforderlich:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert
3. mit Geschmacksverstärker
4. geschwefelt
5. gewachst
6. mit Phosphat
7. mit Zucker

Allergen Kennzeichnung Für Rückfragen von Allergenen Steht ihnen der Abteilungsleiter zur Verfügung

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| a. Gluten | i. Sellerie |
| b. Krebstiere | j. Senf |
| c. Hühnerlei und Erzeugnisse | k. Sesamsamen |
| d. Fisch | l. Schwefeldioxid und Sulphite |
| e. Erdnüsse | m. Lupinen |
| f. Sojabohnen | n. Weichtiere |
| g. Lactose und Milcherzeugnisse | |
| h. Schalenfrüchte | |

* Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz // Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten LT. LMIV.

Änderungen vorbehalten!